Bocaux des Champs

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td colspan="2">Contact</td></tr>
<tr><td>Bocaux des Champs (Conserverie bio & artisanale du Loiret)</td><td>3 rue du Crochet 45430 Bou</td><td>Association en 2022 Transformée en Coopérative (avec la conserverie) en 2025</td><td colspan="2">contact@bocauxdeschamps.fr</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="3">Qui est à l'initiative ?</td><td colspan="2">Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="3">La conserverie Bocaux des Champs est née sous l'impulsion du GABOR, qui a mis en relation différents acteurs : producteurs bio, élus et habitants, autour de la commune de Bou, engagée dans le développement de l'agriculture biologique, afin de valoriser les surplus agricoles. Cette dynamique collective a d'abord conduit à la création de l'association ATC 45, laquelle s'est ensuite transformée en coopérative et porte aujourd'hui la conserverie.</td><td colspan="2">Coopérative</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="3">Sources de financement</td><td>Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>Société Coopérative d'Intérêt Collectif
Gouvernance partagée : 1 sociétaire = 1 voix</td><td colspan="3">- Adhésions des sociétaires : participation financière des membres de la coopérative
- Prestations de service : transformation des productions sous la marque propre des producteurs
- Vente des produits Bocaux des Champs : commercialisation des bocaux sous la marque de la conserverie
- Subventions : 300 000€
➔ 100 000€ Etat (Fonds PTCE)
➔ 150 000€ Région (« Lutte contre le gaspillage alimentaire »)
➔ 30 000€ Autres sources (Biocoop…)
➔ 13 000€ campagne de fonctionnement participatif
- Empreint : 200 000€</td><td>Non communiqué</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Type d’actions menées</td><td colspan="3">

1. **Transformation** : production de bocaux sous le nom « Bocaux des Champs » à partir de surplus et fruits ou légumes hors calibres
2. **Prestations de sous-traitance** pour les producteurs et productrices, avec la création de recettes sur mesure commercialisées sous leur propre marque
3. **Location** du laboratoire disponible à tous pour faire ses propres conserves
4. **Sensibilisation** : ateliers pour promouvoir l’alimentation durable, l’anti-gaspillage et apprendre à faire ses conserves (atelier « préparer ses sauces » ...)

</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>Fruits et légumes déposés par les agriculteurs et livraisons effectuées par la SCIC</td><td>Région Centre, et en grande majorité du Loiret, avec une distance moyenne d'un légume à l'atelier d'environ 30km</td><td>45 sociétaires (salariées, producteurs, distributeurs, partenaires et citoyens)
3 salariés à temps plein : Marie-Pierre Hory, Chloé et Emeline
Bénévoles : pour épluchage des légumes (ponctuel)</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="3">Producteurs / Conserverie / Sociétaires / Consommateurs / Différents points de vente / Collectivités / Partenaires</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">Réduire le gaspillage alimentaire
Favoriser la relocalisation de l'alimentation et le développement de circuits-courts
Valoriser les techniques agricoles respectueuses de l’environnement et de la santé des Hommes</td><td>Tout public</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Oui (susceptible de changer selon les saisons et les disponibilités)

Les tartinades : Butternut et gingembre, houmous de lentilles aux pleurotes, asperges, cajou et paprika

Les sauces : sauce aux pleurotes, crème d'asperge à l'estragon, concentré de butternut et pointe de cumin, sauce tomate aux petits légumes</td><td>Agriculteurs et arboriculteurs qui ont fait appel à leurs services pour transformer leurs denrées alimentaires

Différents points de vente dans la région (18 au total) : La ferme 9TER, La coopérette, Le potager d'antan, La Ferme Des Perrieres, Biocoop Chécy.... (Voir carte)</td><td>2025 : 35 000 bocaux produits et près de 30 tonnes de fruits et légumes sauvés du gaspillage

300 kg de fruits et légumes traités maximum en une journée (soit 2 tournées)</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Les préparés : lentilles au naturel, points chiches au naturel, dahl de lentilles à la Loirétaine, aubergines à la tomate

Les soupes : velouté d'asperge, velouté de butternut, velouté de butternut et thym, velouté de butternut au cumin</td>
<td>Quelques permanences de ventes à la conserverie : une fois par mois

</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Description synthétique</td>
<td colspan="3">Bocaux des Champs est une conserverie artisanale et collective située à Bou, dans le Loiret, engagée pour une alimentation locale, bio et durable. Le projet valorise les fruits et légumes bio de producteurs locaux en les transformant en conserves, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. Portée par la coopérative ATC 45, la structure privilégie les circuits courts et le savoir-faire artisanal. Elle propose également des ateliers et animations autour de la conservation et de l’alimentation responsable.</td>
</tr>
<tr>
<td>Enjeux et questions soulevées</td>
<td colspan="3">- Sous-effectif : l’activité peut être freinée par un manque de personnel, notamment lors des périodes de forte production
- Saisonnalité des matières premières : la disponibilité des fruits et légumes varie selon les saisons, ce qui entraîne des pics d’activité et une charge de travail irrégulière au cours de l’année
- Capacité de stockage limitée : les espaces de conservation des matières premières, des bocaux vides ou des produits finis peuvent rapidement devenir insuffisants face aux volumes produits
- Complexité du réemploi des contenants en verre : la collecte, le tri, le lavage et la remise en circulation des bocaux nécessitent une organisation logistique importante et des coûts supplémentaires
- Contraintes réglementaires et sanitaires : les normes d’hygiène et de sécurité alimentaire imposent des contrôles stricts et des investissements réguliers dans les équipements et les procédures
- Gestion des variations de la demande : il peut être difficile d’anticiper précisément les volumes de vente, ce qui complique la planification de la production
- A quel prix doit-on acheter les invendus des producteurs afin qu’il soit juste pour tous ? Au prix du cout de production ?</td>
</tr>
</table>